



PRESTATIONS COCKTAILS

SALÉS & SUCRÉS

 05 61 22 94 84



 06 99 21 21 00



« Je me souviens comme si c'était hier du bonheur que j'avais à retrouver ma grand-mère le week-end dans son restaurant. »

La passion ne m'a pas quittée depuis, et c'est naturellement que suite à ma formation au lycée hôtelier de Toulouse et à mes expériences en restauration j'ai créé Ô Délices d'Emilie en 2009.

Je vous propose des produits délicieusement faits 100% maison, salés et sucrés.

Nous élaborons chaque jour des produits frais et équilibrés, et renouvelons régulièrement nos recettes pour le plaisir des yeux et des papilles.

Notre service traiteur est à votre disposition pour tous vos événements, de la réunion de travail au mariage.

Quelle que soit votre envie, nous aurons plaisir à faire de votre événement une réussite !

Emilie

LES SALÉS

Les verrines

👩‍🍳 Crevettes

Guacamole, tartare de tomates, brochettes de crevettes

👩‍🍳 Bella

Purée de carottes au cumin, chips de parmesan et lard fumé

👩‍🍳 Forestière

Mousse de champignons, poulet

👩‍🍳 D'hiver

Mousse de châtaignes, magret fumé

👩‍🍳 Douceur

Patates douces, éclats crumble noisettes



👩‍🍳 Les composées

- Quinoa
- Salade de lentilles
- Nombreux autres choix

👩‍🍳 Verrine bicolore

Betterave, chèvre, noisettes

👩‍🍳 Panna cotta

Poivrons, chèvre, bacon

👩‍🍳 Les veloutées

- Poireau comté
- Gaspacho
- Soupe de concombre à la menthe
- Nombreux autres choix selon la saison

👩‍🍳 Provençale

Compotée de tomates et poivrons, brouillade d'oeufs

👩‍🍳 Verte

Compotée de petits pois à la menthe, chèvre et bacon



👩‍🍳 **Rose**

Panna cotta de betteraves et brunoise de concombres et radis

👩‍🍳 **Végé**

Houmous, poivronnade

👩‍🍳 **Aveyronnaise**

Roquefort, pommes, magret

Les pièces cocktails

👩‍🍳 **Cookie au pesto**

👩‍🍳 **Les cupcakes**

- Saumon
- Aneth
- Courgettes, chèvre, pignons
- Chorizo parmesan
- Roquefort, noix, lardons

👩‍🍳 **Bouchées tomate cerise moutarde**

👩‍🍳 **Bouchée au Foie Gras**

👩‍🍳 **Les Bagels**

- Bagel saumon
- Bagel Italien, mascarpone, basilic, parmesan, tomates séchées, jambon de pays
- Magret, crème de figues, pommes

👩‍🍳 **Les madeleines**

- Crevette, curry
- Bacon, oignons

👩‍🍳 **Financier reblochon**

👩‍🍳 **Cheesecake saumon**

👩‍🍳 **Frittata**

Pommes de terre, oignons, lardons

👩‍🍳 **Tomate cerise caramélisée**

- Sésame
- Pavot



☞ Les Wraps

Italien : mascarpone, basilic, salade, jambon de pays, tomates séchées, parmesan

Saumon : guacamole ou crème ciboulette, salade, tomates, saumon

Thon : mayonnaise, salade, tomates, œufs, thon

Jambon crudités : mayonnaise, salade, tomates, œufs, jambon blanc

Roquefort : tartare, salade, roquefort, pommes, noix

☞ Mini quiche

Composition au choix

☞ Mini pizza

Composition au choix

☞ Les brochettes

- Lard fumé, pruneaux
- Poulet mariné, sauce soja, miel, sésame
- Poulet, citron, estragon
- Tomates, mozzarella



☞ Les Toasts

Du soleil : pesto, tomates cerises, féta

Italien : tapenade, tomates séchées, jambon de pays

Du boucher : rillettes et cornichons

☞ Les Cannelés

- Chorizo, chèvre
- Olives

☞ Les chaussons

- Saumon, épinard
- Épinard, chèvre
- Confit de canard
- Poireaux
- Reblochon, chorizo
- Camembert, pommes

☞ Mini croque monsieur

- Classique
- Brie, poulet, noix

☞ Aumônière

Poireaux, Saint-Jacques

👩 Les Samoussa

- Poulet, champignons
- Boeuf au cumin
- Poireaux

👩 Muffins

- Jambon, emmental, olives vertes
- Hot Dog
- Thon, féta, tomates
- Cheddar, bacon
- Poulet, féta, tomates confites

👩 Mini blinis au saumon

👩 Concombre farci

- Thon
- Houmous

👩 Paupiette de courgettes

Chèvre, pignons

👩 Burger de canard

👩 Mini croissant au jambon



👩 Les Navettes

- Hot Dog
- Poulet pesto, parmesan, tomates vertes
- Thon, olives, ciboulette
- Saumon, concombre, citron, aneth

Les plateaux repas

À composer selon vos envies



Les buffets

À composer selon vos envies

Pièces cocktail possibles

- Cake entier
- Plaque de quiche ou de pizza (*jusqu'à 96 parts*)
- Plateau de charcuterie ou de fromage
- Panier de légumes et ses sauces
- Salades composées
- Plaques de tarte (*chocolat • Pommes • Poires amandines...*)
- Saladiers de fruit frais
- ...



LES SUCRÉS

Les cocktails sucrés

☞ **Cupcake au nutella**

☞ **Moelleux au chocolat**

☞ **Muffin aux fruits**

Pommes • Oranges • Citrons • Poires • Bananes...

☞ **Mini madeleine**

☞ **Far au pruneaux**

☞ **Brownie**

☞ **Brookie** (brownie + cookie)

☞ **Mini cookie noisettes**

et pépites de chocolat

☞ **Bouchée pain d'épices**

et crème à l'orange

👩‍🍳 Mini cheesecake

- Chocolat blanc et spéculoos
- Citron vert

👩‍🍳 Mini financier

👩‍🍳 Mini financier pistache

et framboises fraîches *(selon la saison)*

👩‍🍳 Rocher coco

👩‍🍳 Mini cannelé

👩‍🍳 Mini tartelette

- Fruits
- Chocolat
- Amandines

Autres choix possibles

👩‍🍳 Brochettes de fruits frais

(selon la saison)



Les verrines sucrées

👩‍🍳 Banoffee

Pâte à crumble, tranche de banane, confiture de lait, crème fouettée mascarpone
(Déclinaisons selon la saison)

👩‍🍳 Panna cotta

- Vanille framboise
- Poire chocolat
- Carambar
- Orange chocolat
- Pistache framboise



👩‍🍳 Trifle pomme cannelle

Compotée pomme cannelle, spéculoos et crème fouettée

👩‍🍳 Mousse au chocolat

👩‍🍳 Riz au lait

- Nature
- Caramel

👩‍🍳 Ananas

Brunoise d'ananas, citron vert, crumble de speculoos



SOMMAIRE

👨‍🍳 LES SALÉS

- Les verrines Page 2
- Les pièces cocktails Page 4
- Les plateaux repas Page 9
- Les buffets Page 10

👨‍🍳 LES SUCRÉS

- Les cocktails sucrés Page 11
- Les verrines sucrées Page 13
- Les gâteaux d'anniversaire Page 14

Ô Délices d'Emilie
15, rue du Taur • 31000 Toulouse
SIREN 513132563

Création & impression
HiriKom Communication
31700 Blagnac
www.hirikom.fr





 05 61 22 94 84

 06 99 21 21 00

 odelicesdemilie31@gmail.com

15, rue du Taur
31000 Toulouse



Ô Délices d'Emilie

